

# GENDARMERIE

## HAUPTSTADTRESTAURANT

### Vorspeisen Starters

<b>Crevette rosé (150g) mit Aioli</b> <i>Shrimps (150g) with aioli</i>	12,50€
<b>Burrata di Bufala mit Rucola, Pata Negra, Grillgemüse und Trüffelöl</b> <i>Buffalo burrata with rocket, Pata Negra ham, grilled vegetables and truffle oil</i>	18,00€
<b>Rindertatar (90g) vom Dry Aged Rinderfilet mit Pommes Frites</b> <i>Beef tartar (90g) of dry aged beef fillet with French fries</i>	19,00€
<b>Hummer mit Avocado, Tomaten, Orange und Salatherzen in Sherry-Dressing</b> <i>Lobster with avocado, tomatoes, orange, lettuce hearts in sherry dressing</i>	24,00€
<b>6 Krystale-Austern (Bretagne)</b> <i>6 Krystale oysters (Brittany)</i>	19,50€

### Salate Salads

<b>Chicorée-Feldsalat mit Crevette rosé, Mango und Zitronen-Crème-Fraîche</b> <i>Witloof lamb's lettuce with shrimps, mango and crème fraîche with lemon</i>	14,00€
<b>Salat Niçoise</b> <i>Salade niçoise</i>	16,00€
<b>Caesarsalat /mit Garnelen</b> <i>Caesar salad / with prawns</i>	9,50€ / 16,00€

### Bouillabaisse „Marseillaise“

<b>Mediterrane Fischsuppe mit Safran, Croûtons, Rouille und Edelfischfilet</b> <i>Mediterranean fish soup with saffron, croutons, rouille and noble fish fillet</i>	18,00€
<b>Für 2 Personen</b> <i>For 2 persons</i>	26,00€

### Suppen Soups

<b>Tomatenessenz mit Lauch, Pancetta und Pinienkernen</b> <i>Clear tomato soup with leek, pancetta and pine nuts</i>	8,50€
<b>Hummer-Bisque / mit halbem Hummer</b> <i>Lobster bisque / with half of a lobster</i>	12,00€ / 35,00€
<b>Kürbiscrèmesuppe mit Kernen und Öl</b> <i>Pumpkin cream soup with seeds and oil</i>	9,00€

### „Nice to Beef you“

<b>Chateaubriand 600g (für 2 Personen):</b> <b>Vom Irischen Dry Aged Donald Russell Rind mit saisonalem Gemüse, Cognac-Pfeffersauce und Rosmarinkartoffeln</b>	89,00€
<i>Chateaubriand 600g (for 2 persons):</i> <i>Irish dry aged Donald Russell beef with seasonal vegetables, cognac pepper sauce and rosemary potatoes</i>	

### Kleine Gerichte Small dishes

<b>Ragout fin von Jakobsmuscheln</b> <b>mit Champignons, grünem Spargel und Ibérico-Schinken</b>	19,00€
<i>Ragout fin out of scallops with mushrooms, green asparagus and Ibérico ham</i>	
<b>Kalbspillard mit Rosmarinkartoffeln, Rucola, Parmesan, Tomaten und Kräuterbutter</b>	19,50€
<i>Veal escalope with rosemary potatoes, rocket, Parmesan cheese, tomatoes and herb butter</i>	

### Vegan Vegan dishes

<b>Mediterranes Grillgemüse mit Spargel und jungem Blattspinat</b> <i>Mediterranean grilled vegetables with asparagus and spinach</i>	18,00€
--	--------

# GENDARMERIE

## HAUPTSTADTRESTAURANT

### Fleischgerichte *Meat dishes*

<b>Gegrillte Poulardenbrust</b> mit Paprika-Chilisauce auf Petersilienwurzeln, Kartoffeln und Basilikum <i>Grilled corn-fed chicken breast</i> <i>with bell pepper chilli sauce on parsley roots, potatoes and basil</i>	<b>21,00€</b>
<b>Filet und Kotelett vom Weidelamm</b> mit Avocado-Hummus, Oliven und Artischocken <i>Fillet and chop from lamb with avocado hummus, olives and artichokes</i>	<b>22,00€</b>

### Unsere Berliner Klassiker *Our classics*

<b>Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren</b> <i>Pan-fried escalope with potato salad and cranberries</i>	<b>23,50€</b>
<b>Irische Spareribs vom Donald Russell mit hausgemachter Barbecue-Sauce, Wasabi-Gurkensalat und Süßkartoffel-Pommes</b> <i>Irish spareribs with homemade barbecue sauce, wasabi cucumber salad and sweet potato fries</i>	<b>22,00€</b>
<b>Kalbsleber in Calvadosjus mit Äpfeln, Zwiebeln, Bacon und Kartoffelpüree</b> <i>Calf's liver in Calvados gravy with apples, onions, bacon and mashed potatoes</i>	<b>21,50€</b>
<b>Königsberger Klopse in Champagner-Rahm</b> mit Mini-Rote Bete, Kartoffelstampf und Knusper-Kapern <i>Traditional meatballs in a cream of champagne with small red beets, mashed potatoes and crispy capers</i>	<b>18,00€</b>

### Fischgerichte *Fish dishes*

<b>Filet von der Atlantik-Seezunge</b> mit Champignons, jungem Lauch, Tomaten-Sugo und Olivenkartoffeln-Brandade <i>Fillet of Atlantic sole with mushrooms, baby leek, tomato sugo and olive potato brandade</i>	<b>28,00€</b>
<b>Loup de Mer auf der Haut gebraten</b> an asiatischem Brokkoli, Shiitake-Pilzen, Erdnüssen und Ingwerjus <i>Sea bass fried on the skin with Asian broccoli, shiitake mushrooms, peanuts and ginger gravy</i>	<b>24,00€</b>

### Vom Grill *From the grill*

<b>Fleisch <i>Meat</i></b>		<b>Fisch <i>Fish</i></b>	
<b>Rumpsteak Dry Aged (250g)</b> <i>Rump steak</i>	<b>19,50€</b>	<b>Lachsfilet (180g)</b> <i>Salmon fillet</i>	<b>21,00€</b>
<b>Entrecôte Dry Aged (300g)</b> <i>Entrecote</i>	<b>28,00€</b>	<b>Thunfischsteak (200g) mit Sesam</b> <i>Tuna steak with sesame</i>	<b>26,00€</b>
<b>Rinderfilet Dry Aged (250g)</b> <i>Fillet of beef</i>	<b>34,00€</b>	<b>Wildfang-Gamba</b> mit Chili-Koriander-Butter	<b>28,00€</b>
<b>Kotelett vom Lammkarree</b> <i>Rack of lamb chop</i>	<b>22,00€</b>	<i>Wild prawns with chili coriander butter</i>	

### Beilagen *Side dishes*

<b>Kleiner gemischter Salat</b> <i>Small mixed salad</i>	<b>4,80€</b>	<b>Tomatensalat</b> <i>Tomato salad</i>	<b>5,00€</b>
<b>Mediterranes Grillgemüse</b> <i>Mediterranean grilled vegetables</i>	<b>4,50€</b>	<b>Sauce Béarnaise</b> <i>Béarnaise sauce</i>	<b>2,50€</b>
<b>Blattspinat</b> <i>Leaf spinach</i>	<b>6,00€</b>	<b>Rotweinschalotten</b> <i>Red wine shallots</i>	<b>3,00€</b>
<b>Bratkartoffeln</b> <i>Fried potatoes</i>	<b>4,00€</b>	<b>Pfeffer-Cognac-Sauce</b> <i>Pepper cognac sauce</i>	<b>3,00€</b>
<b>Bio-Reis</b> <i>Organic rice</i>	<b>4,00€</b>	<b>Kräuterbutter</b> <i>Herb butter</i>	<b>2,00€</b>

### Desserts aus eigener Herstellung *Desserts from our own production*

<b>Crème Brûlée</b> von der Bourbon-Vanille <i>Crème brûlée from bourbon vanilla</i>	<b>9,00€</b>	<b>Marquise au Chocolat</b> mit marinierten Beeren <i>Marquise au chocolat with marinated berries</i>	<b>10,50€</b>
<b>Obsttartelettes – bitte fragen Sie unser Personal nach dem Tagesangebot</b> <i>Fruit tartelettes – please ask our staff for the daily offer</i>	<b>3,80€</b>	<b>Pavlova mit Pflaumen und Walnusseis</b> <i>Pavlova with plums and walnut ice cream</i>	<b>8,50€</b>
<b>Französischer Edel-Rohmilchkäse</b> <i>Fine French cheese platter</i>	<b>15,00€</b>		